













## Knackige Salate

<b>Bunte Blattsalate</b>  	Dressing nach Wahl	9.80
<b>007 – geschüttelt, nicht gerührt</b>  	Blattsalate • Gemüsestreifen • Cherrytomaten Kerne • Toggenburger Bergkäse • Dressing nach Wahl	12.50
<b>Nüsslisalat</b>  	Speck • gehacktes Ei • Dressing nach Wahl	14.50
<b>Herbstliche Blattsalate</b>  	Gebratene Waldpilze • caramellisierte Nüsse	16.50
<b>Hausgemachte Dressing</b>  		
Chefdressing mit Kürbiskernöl • French • Balsamico		

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	Fragen Sie unsere Mitarbeiter!	8.50
<b>Rindsbouillon</b>  	Mit verschiedenen Gemüse	10.50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	Amaretto-Schaum	11.00

## Vorspeisen

### **Riesiges Steinpilz-Tortelloni**

Preiselbeeren • gebratene Pilze • Nussbutter

17.50

### **Trockenfleisch-Carpaccio**

Hausgetrocknetes Obwaldner Rindfleisch  
 Olivenöl • grober Pfeffer • gehobelter Bergkäse

18.50

### **Hausgemachte Wildterriner**

Süss-saure Kürbisperlen • lauwarmer Pilzsalat

19.00

### **Geräuchertes Hirsch Entrecôte** dünn aufgeschnitten

Apfelweingelee • Kürbismousse

24.00

### **Schweizer Wasserbüffeltatar**

Toastbrot • Butter

60g 24.50

130g 36.50

mit Portion Pommes Frites

+ 6.00

### **Schiffplättli**

Rohschinken • Salsiz • Trockenfleisch  
 Toggenburger Bergkäse  
 Essiggemüse • Hausbrot





für 1 17.50

für 2 22.50

für 3 30.00

## Aus dem Southbend Broiler

Unsere Fleischgerichte werden im Southbend Broiler zubereitet.  
 Dieser 800°C heisse Grill karamellisiert den Fleischezucker;  
 es entsteht eine wunderbar knusprige Kruste mit saftigem Kern.  
 Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von etwa zwanzig Minuten.

<b>Côte de Bœuf Gentlemens Cut</b>   450g drei Wochen am Knochen gereift	65.00
<b>Entrecôte Ladies Cut</b>   200g drei Wochen am Knochen gereift	49.00
<b>Rib Eye Steak</b>   300g	54.00
<b>Rindsfilet</b>   200g   300g	59.50   74.50

Die erste Beilage ist inklusive. Jede weitere Beilage + CHF 6.00

- Pommes Frites 
- Rosmarinkartoffeln 
- Rösti 
- Käsehörnli
- Quarkspätzli
- Gemüsebouquet 
- Blattspinat mit Knoblauch 
- Wildgemüse (Rotkraut, Rosenkohl & Marroni)
- Bunter Blattsalat

Zu allen Fleischgerichten gibt es

Hausgemachte BBQ Sauce • Kräuterbutter • Jus  
 Dreierlei Spezial-Salze

## Schiff-Hits vom Schwein

### **Wiesners Schweinsbratwurst** 220g

Zwiebelsauce

mit Hausbrot

21.50

mit goldbrauner Rösti oder Pommes Frites

28.50

### **Hacktätschli**

Kartoffelstock • Saucen-Seeli • Gemüsegarntur

29.00

## Kalb

### **Geschnetzelte Kalbsleber**

Röstzwiebeln • goldbraune Rösti

36.50

### **Ächti Lozärner Chögelipastete**

Safran-Kalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze • Sultaninen

Butter-Erbsli

36.50

### **Geschnetzeltetes Kalbfleisch Zürcher Art**

Champignonrahmsauce • goldbraune Rösti • Gemüsebouquet

42.00

## Fisch

### **Egli-Knusperli** im Bierteig gebacken

Sauce Tartar • Pommes Frites

31.00

### **Gebratenes Zanderfilet**

Kräuter-Weissweinsauce • Kürbisravioli • Randenwürfel

39.00

## Wildgerichte

<b>Hirschbolognese</b> 	Tagliatelle • geriebener Bergkäse	25.00
<b>Hirschpfeffer</b>	Quarkspätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni • Schmorapfel	34.00
<b>Wildschweinracks</b> mit Trüffelbrie gratiniert	Calvadossauce • gebackene Kartoffelbällchen • Specklinsen	39.00
<b>Rehgeschnetzertes</b>	Wildrahmsauce • gebratene Waldpilze Quarkspätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni	39.50
<b>Reh-Entrecôte</b> 180g	Preiselbeerjus • Petersilien-Stampfkartoffeln Rotkraut • süss-saure Kürbisperlen	46.00

## Fleischlos glücklich

<b>Käse-Hörnli</b>	Toggenburger Bergkäse • Röstzwiebeln • kleiner Blattsalat	25.50
<b>Kürbisravioli</b>	Gebratene Waldpilze • Randenwürfel • Kürbiskernbutter	26.00
<b>Vegetarischer Herbstteller</b>	Quarkspätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni Schmorapfel • Pilzrahmsauce	28.50
<b>Fondue Moitié-Moitié</b>	Gruyère • Vacherin Hausbrot • Kartoffeln	220g Käse je Portion 31.00

## Süßes zum Abschluss

### **Tagesdessert**

Fragen Sie unsere Mitarbeiter 8.50

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

Marinierte Orangenfilets • knusprige Cantucci 11.00

### **Warme Apfelchüechli**

Zimtzucker • Vanilleglace 12.00

### **Marroni-Parfait**

Caramellierte Nüsse • Feigenragout 12.50

### **Sorbet Colonel**

1 Kugel Zitronensorbet • Wodka 8.50

### **Gerührter Eiskaffee Schiff-Style**

sämig & knusprig zugleich 11.50

mit einem Schuss Alte Buure Zwätschge Likör 12.50

### **Vermicelles**

Vermicelles • Meringues • Rahm 10.50

mit einem Schuss Kirsch 11.50

### **Coupe Nesselrode**

Vermicelles • Meringues • Vanilleglace • Rahm 11.50

mit einem Schuss Kirsch 12.50

### **Kugel Glace**

Vanille • Erdbeere • Schokolade • Mocca  
 Zitronensorbet 3.90

### **Kugel hausgemachte Glace**

Sauerrahmglace 4.50

### **Portion Rahm**

1.50

## Zu guter Letzt

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 = glutenfrei

 = laktosefrei

### Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Wasserbüffel • Schweiz  
Wild • EU, Neuseeland

### Fischdeklaration

Zander • Estland  
Egli • Estland

Eier, Milchprodukte • Luzern, Schweiz